

Modular Cooking
Gasspis. Golvmodell. 1600mm. 8
öppna brännare (6x6kW + 2x10kW).
Stor gasugn (12kW), gasoldysor bifog

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392017 (Z9GCGP8SG0)**

Gasspis. Golvmodell.
1600mm. 8 öppna brännare
(6x6kW + 2x10kW). Stor
gasugn (12kW), gasoldysor
bifogas. Stadgasdysor
(206385) beställs separat.

Kort specifikation

Pos. _____

Gasspis. Golvmodell. 1600mm. 8 öppna brännare (6x6kW + 2x10kW), gasoldysor bifogas. På 2 gasugn (8,5kW) med 3 nivåer för 2/1 GN kantiner. Flower Flame brännare anpassar sig efter kokkärlens storlek för effektivare uppvärmning och ökad energisparning. Stabila kastrullstöd i rostfritt stål. Flamskyddssäkring som standard på brännarna skyddar mot oavsiktlig släckning av lågan. Extra tjock topplåt 2 mm. Stadgasdysor beställs separat.

Huvudfunktioner

- Enheten ska monteras på fötter i rostfritt stål med höjdjustering på upp till 50 mm. Enheten kan lätt monteras på konsolsystem.
- De sex 6 kW och de två 10 kW högeffektiva brännarna finns att få i två olika storlekar som passar höga krav på matlagning som de mest krävande kunderna har: -60 mm brännare med kontinuerlig effekreglering från 1,5 till 6 kW. -100 mm brännare med kontinuerlig effekreglering från 2,2 kW till 10 kW.
- Gasprodukt som levereras för användning med naturgas eller gasol, omvandlingsmunstycken levereras som standard.
- Stort kastrullstöd i gjutjärn (rostfritt stål finns som tillval) med långa mittfenor som gör att såväl stora som små kastruller kan användas.
- Brännare med optimerad förbränning.
- Släckskyddsmekanism på brännare skyddar mot gasläckage om lågan släcks oavsiktligt.
- Skyddad indikeringslampa.
- Det nedre facket består av två standardgasugnar med brännare i rostfritt stål och självstabiliserande låga under basplattan. Ugnsutrymmet har skenor i 3 nivåer för 2/1 GN hyllor (2 ångplåtar) och basplatta i gjutjärn.
- Ugnstermostat som kan justeras mellan 120 och 280 °C.
- 40 mm tjock ugnslucka för värmeisolering.
- Den speciella utformningen på kontrollvredssystemet skyddar mot vattenintrång.
- Kapslingsklass IPX5.
- Kontrollvred som ger smidig justering mellan min. och max. effekt.

Konstruktion

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Bänkskiva i AISI 304 rostfritt stål, 2 mm tjock.
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- [NOT TRANSLATED]
- Stor arbetsyta med 900 mm djup.

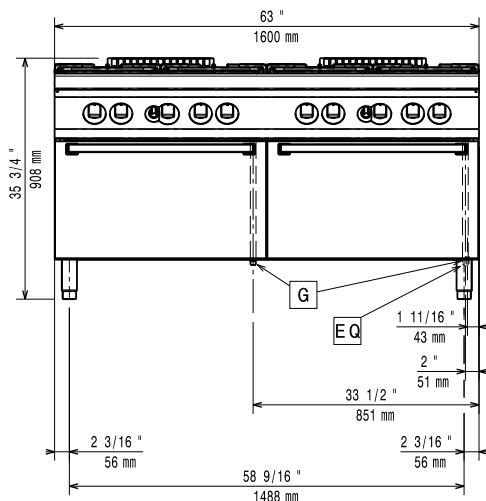
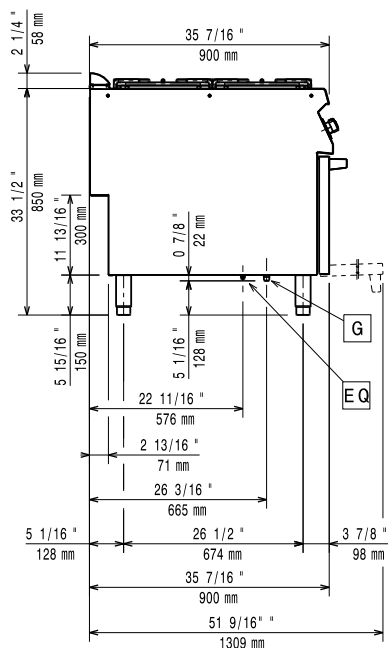
Medföljande tillbehör

- 2 av GN 2/1 kromgaller PNC 164250

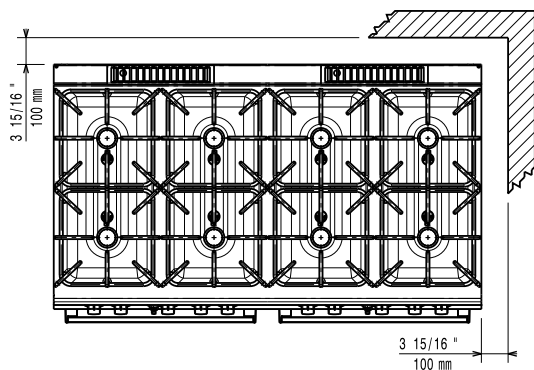
Övriga Tillbehör

- GN 2/1 kromgaller PNC 164250 ☐
- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms PNC 206135 ☐
- Kit Fötter PNC 206136 ☐
- Frontsockelplåt för gjuten installation 1600 mm PNC 206152 ☐
- SOCKELPLÅTAR, 2 ST,RFR, SIDOR PNC 206157 ☐
- Sidoräcke - höger/vänster PNC 206165 ☐
- Slät kokhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas PNC 206170 ☐
- Slät stekhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas PNC 206171 ☐
- Räfflad stekhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas PNC 206172 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm PNC 206179 ☐
- 2 sockelplåtar för gavel PNC 206180 ☐
- 2 paneler för servicekanal (vid singelmontering) PNC 206181 ☐
- Fronträcke, 1600 mm PNC 206192 ☐
- 2 paneler för servicekanal (vid montering rygg mot rygg) PNC 206202 ☐
- 4 fötter för gjuten installation PNC 206210 ☐
- Blandningsbatteri med rörlig kran (förlängning ingår ej) PNC 206289 ☐
- Förlängningsrör till vattenkran 900 serien PNC 206290 ☐
- Rostfritt galler för dubbel brännare 900 serien PNC 206298 ☐
- 2 st sidopaneler höjd 700 mm, djup 900 mm PNC 206335 ☐
- Wokstöd för gasbrännare - 700/900 PNC 206363 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm PNC 206369 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm PNC 206370 ☐
- KIT STADSGASDYSOR (G150) - SPIS+ UGN EVO900 PNC 206385 ☐
- SKORSTENSNÄT 400MM (XP 700 & 900) PNC 206400 ☐
- Tryckregulator PNC 927225 ☐

Modular Cooking Gasspis. Golvmodell. 1600mm. 8 öppna brännare (6x6kW + 2x10kW). Stor gasugn (12kW), gasoldysor bifog

Front

Sida


G = Gasanslutning

Topp


Gas

Natural gas - Pressure:

392017 (Z9GCGP8SG0)

7" w.c. (17.4 mbar)

Gas, effekt:

73 kW

Standardgasleverans

Natural Gas

Gastyp alternativ:

LPG; Naturgas

Gasintag:

1/2"

Viktig information

Ugnens arbetstemperatur:

120 °C MIN; 280 °C MAX

Ugnens invändiga dimensioner
(bredd):

575 mm

Ugnens invändiga dimensioner
(höjd):

300 mm

Ugnens invändiga dimensioner
(djup):

700 mm

Nettovikt:

300 kg

Fraktvikt:

350 kg

Frakthöjd:

1030 mm

Fraktbredd:

1020 mm

Fraktdjup:

1780 mm

Fraktvolym:

1.87 m³

Effekt främre brännare:

6 - 6 kW

Effekt bakre brännare

10 - 10 kW

[NOT TRANSLATED]

N9CG

Bakre brännare mått - mm

Ø 100 Ø 100

Främre brännare mått - mm

Ø 60 Ø 60

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.